

PRODUCTO : YOGUR NATURAL DE LECHE DE VACA ENTERO

| | | | |
|----------------|------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Código interno | 201 | Peso neto al envasado | 420 g |
| Denominación | Yogur de vaca Natural entero | Tipo de Conservación | En refrigeración |
| Marca propia | El Cantero de Letur | Características | Producto ecológico |
| Código EAN | 8437000140368 | | |

DATOS DEL FABRICANTE

| | | |
|---------------------|----------------------------------|--|
| | Razón Social | QUESOS ARTESANOS DE LETUR.SA |
| | Dirección | CARRETERA DE NERPIO, Km1, 02434 LETUR ALBACETE |
| | Teléfono | 967 426 066 |
| | Fax | 967 426 336 |
| | Correo electrónico | elcantero@elcanterodeletur.com |
| | Página web | www.elcanterodeletur.com |
| | RGSEAA | ES-15.01603/AB CE |
| | CIF | A-02120368 |
| PERSONA DE CONTACTO | GERENCIA: Pablo Cuervo-Arango | Elcantero@elcanterodeletur.com |
| | CALIDAD: Mª Victoria Renes Heras | Victoria@elcanterodeletur.com |
| | VENTAS: Javier Valcarcel | Javier.valcarcel@elcanterodeletur.com |

CERTIFICACIONES DE LA EMPRESA

IFS/ ECO-CERT - SOHISCERT Para todos los productos elaborados.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

| | |
|--------------------------|---|
| Denominación legal | Yogur natural de de vaca |
| Descripción del producto | Leche de vaca pasteurizada fermentada, con fermentos lácticos. Gel blanco y consistente |
| Envase | Envase de vidrio transparente, cierre a rosca con tapa metálica blanca en envase de 700 g. Etiqueta: precinto de garantía con el lote y etiqueta lateral con código EAN, datos de la empresa, ingredientes. |

ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL PRODUCTO

| COMPOSICION DEL PRODUCTO (orden decreciente) | | COMPOSICION NUTRICIONAL x 100 g producto | |
|--|------------------------|--|------------|
| INGREDIENTES | Origen(animal-vegetal) | Valor energético | 252,8 kJ |
| LECHE PASTEURIZADA DE VACA | A | Grasa | 60,48 kcal |
| FERMENTOS LACTICOS | NA | De los cuales saturados | 3,24 g |
| | | Hidratos de Carbono | 2,27 g |
| | | De los cuales azucares | 4,64 g |
| | | Proteínas | 3,44 g |
| | | Sal | 3,19 g |
| | | Calcio | 0,1g |
| | | | 110 mg |

PROCEDENTE DE GANADERIA ECOLOGICA

| | |
|-----------------------------|--|
| MARCADO DE LOTE | Marcado por inyección de tinta. |
| FECHA DE CONSUMO PREFERENTE | 45 días desde la fecha de elaboración |
| IDENTIFICACION DEL LOTE | Lote corresponde a la fecha de consumo preferente. |
| CONDICIONES DE CONSERVACION | Mantener siempre refrigerado entre 1 y 8°C |

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

| INGREDIENTES | PRESENCIA EN PRODUCTO | PRESENCIA EN LINEA DE PRODUCCIÓN | PRESENCIA EN PLANTA |
|--------------------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------|
| Gluten | NO | NO | NO |
| Altramuces | NO | NO | NO |
| Crustáceos | NO | NO | NO |
| Moluscos | NO | NO | NO |
| Huevos | NO | NO | SI |
| Pescados | NO | NO | NO |
| Cacahuetes | NO | NO | NO |
| Soja | NO | NO | No |
| Leche y derivados | SI | SI | SI |
| Frutos secos y derivados | NO | NO | NO |
| Apio | NO | NO | NO |
| Mostaza | NO | NO | NO |
| Semillas de sésamo | NO | NO | NO |
| Sulfitos | NO | NO | NO |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

| PARAMETRO | TOLERANCIA | METODO ANALISIS | LABORATORIO Int/Ext |
|------------------|----------------------|-----------------|---------------------|
| Peso Neto | 420 g ± 13g | Gravimetría | Ext |
| pH | < 4.6 Unidades de pH | Potenciometría | Ext |
| Cierre de envase | Correcto | | Ext |

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARAMETRO | TOLERANCIA | METODO ANALISIS | LABORATORIO Int/Ext |
|------------------------|-----------------------------|-----------------|---------------------|
| Enterobacterias | < 10 ufc g ⁻¹ | AFNOR | Externo |
| Salmonella | Ausencia 25 g ⁻¹ | ISO 6579 | Externo |
| Listeria monocytogenes | Ausencia 25 g ⁻¹ | ISO 11290 | Externo |

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

| | |
|---------|-------------------------|
| ASPECTO | Propio |
| COLOR | Blanco |
| OLOR | Propio |
| SABOR | Propio |
| TEXTURA | De textura consistente. |

ALIMENTO APTO

| | |
|---------------------------------------|----|
| Alérgicos o intolerantes a la lactosa | No |
| Vegetarianos | No |
| Ovo-lacto-vegetarianos | SI |
| Celíacos | SI |
| Diabéticos | SI |

PRODUCTO A CONSUMIR SIN TRANSFORMACIÓN

NORMATIVA

| | |
|-----------|--|
| 852/2004 | Higiene alimentos |
| 853/2004 | Higiene alimentos de origen animal |
| 405/2010 | Letra Q |
| 1169/2011 | Etiquetado |
| 271/2010 | Reglamento para el etiquetado de productos ecológicos. |
| 1935/2004 | Objetos en contacto directo con los alimentos |
| 271/2014 | Norma de calidad para el yogur |
| 1881/2006 | Determinados contaminantes en productos alimenticios. |

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE FABRICACIÓN

Recepción de leches **(PCC1)**

Almacenamiento de leche

Pasteurización **(PCC2)**

Agregado de fermentos

Envasado

Fermentación

Etiquetado

Enfriado

Almacenamiento

Expedición y venta

